03441000784

بیکڈ چکن فنگرز

بیکڈ چکن فنگرز

اجزاء:

چکن فنگر کٹ .... ایک کلو

انڈے .... دو عدد

بریڈ کرمز .... ایک کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ .... ایک چائے کا چمچہ

مسٹرڈ پیسٹ .... ایک چائے کا چمچہ

نمک .... ایک چائے کا چمچہ

لیموں کا رس .... ایک کھانے کا چمچہ

کالی مرچ .... آدھا چائے کا چمچہ

پسی لال مرچ .... آدھا چائے کا چمچہ

تیل .... چار کھانے کے چمچے

ترکیب:

چکن فنگرز بنانے کے لئے ایک کلو بون لیس چکن کو فنگرز کٹ میں کاٹ لیں .پھر ان ٹکڑوں میں دو عدد انڈے ،ایک چائے کا چمچہ لہسن ادرک کا پیسٹ ،ایک چائے کا چمچہ نمک ،آدھا چائے کا چمچہ کالی مرچ ،آدھا چائے کا چمچہ پسی لال مرچ ،ایک چائے کا چمچہ مسٹرد پیسٹ اور ایک کھانے کا چمچہ لیموںکا رس لگا کرکچھ دیر کے لئے رکھ دیں .پھر انہیں ایک کپ بریڈ کرمز میں رول کرلیں اور اوون پروف ڈش میں ڈال کر اوپر تیل ڈال دیں .آخر میں اسے **180c** میں آدھے گھنٹے کے لئے بیک کریں .

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784